



Thaller's

Flaschenpost

Hauszeitung des Weinschlusses Thaller - 32. Jahrgang, Nr.: 78 (1/2025)



Rosina

ein Band, das Generationen verbindet





Genuss mit allen Sinnen erleben

Gut 30 Jahre ist unsere Hauszeitung nun schon am Weg, um all die Wein-, Kultur- & Genussbotschaften weiterzutragen. Das Rad der Zeit dreht sich unaufhaltsam, so hält 2025 neben all dem Bekannten auch wieder viel interessantes „Neues“ für all unsere Gäste bereit. Neben Musical bespielen wir unseren Hof abermals mit Klassik, begleitet von vorzüglichen Küchenklängen! In Farbe & Genuss tauchen wir das Weinschloss zugunsten der Krebshilfe im August. 12 Köche & viele regionale Produzenten bespielen unser Haus für die gute Sache. Taste the Race ladet ebenso ein zum Platznehmen, wie Urgroßmutter Rosina zum Tasting im Pavillon am Weinberg. Persönliche Führungen & Verkostungen sowie Genussgutscheine oder Weine kann man täglich in der Greißlerei ordern. – Bitte Tickets rechtzeitig sichern – wir freuen uns auf stimmungsvolle Ereignisse!

Aus dem Alltag der Thaller Kids

Hallo – i bin die Magdalena & i werd nun mit meiner Cousine Josephine die aktuellen Vorkommnisse bei uns am Hof aufschreiben. Während sich Otto & Marie-Theres gut in der Taferlklasse eingelebt haben, halten wir mit unserem Strizzi Wilhelm im Kindergarten die Stellung. Du, Magdalena, jetzt is bei uns ordentlich was los. Jo, Elternglück bei Tante Michi & Onkel Hannes, kürzlich wor auch die HI. Taufe in da Hauskapelle – der hot ordentlich g'raunzt – jo da Anton Luis is a festes Breckerl & im Feber is bei Karl & Andrea auch da kleine Karli eingetroffen, der wor richtig ausbochan! Jo, der is a Schlofhaub'n, der rührt sich gor net, des is spannend! Und meine Mama hot a noch was im Busch, jo der April tut wie er will & schon hot da Opa 8 Enkern. Jo, & die Oma, die reiñts ordentlich hin & her. Stress pur, wenn ma zu Mittag olle am Kuchtlisch aufmarschieren. Des Programm is dicht. Jo, weil da Buschenschank ah scho wieder offn is, weil do muss ma im Service einspringen, wenn da klane Karli seine Mahlzeit kriegt! I gfrei mi richtig auf die Gäst ... Du, Josephine, i denk des wor's für heit, mir san immer online, wenn's Neuigkeiten gibt. Wir san vor Ort & wir gfrei uns auf an B'such bei uns. Servus, pfiat eich & bis bold!

Magdalena & Josephine

2024 Verkosten & Eindecken

Jetzt, wenn die Rebstöcke aus der Winterruhe erwachen und der Löwenzahn zwischen den Zeilen in seinem vollen Schimmer erstrahlt, dann setzen die Winzer:innen Maßnahmen im Keller, wo rege Betriebsamkeit herrscht.

Klein, aber fein ist die Devise

Ein großer Jahrgang steht ins Haus! Während die weißen Riedenweine geruhsam auf der Feinhefe reifen und die Gesamtheit der Sorteneigenschaften entwickeln und verfeinern, so laufen die Klassiker so nach und nach in die Flasche, um auch hier ihrer Perfektion entgegen zu eifern. Auch hier gilt es, den Weinen etwas Zeit zu gewähren, um später, gereift und in voller Größe, ins Glas zu fließen. Frostbedingt ist die Ernte 2024 von der Menge her klein; ja besonders rar. Hier gilt heuer die Devise: Verkosten und eindecken! Herzlich willkommen zur Anprobe!

Dem Frost trotzen

Während die Zweigelt-Ernte bedingt durch die Spätfröste an verschiedenen Lagen klein, aber sehr ausdrucksstark ausgefallen ist, so trotzen die roten Reben mit spätem Austrieb diesen Kapriolen. Mit Cabernet-, Merlot- und Shiraz-Trauben konnten daher 2024 großartige Ergebnisse erzielt werden. Diese Jungweine sind mittlerweile im kleinen Eichenholz angekommen und genießen hier viel Gediegenheit sowie all die Zeit auf dem Weg zu einem großen Wein.

Die idealen Weine für deine Gartenparty

Jetzt, wenn die Temperaturen so langsam wieder ansteigen, startet auch die Grillsaison – Gartenpartys mit Freunden, Geschwistern, Eltern, Großeltern...da dürfen natürlich die passenden Weine nicht fehlen. Für ein gemütliches Beisammensein haben wir mit unserer Grillbox eine feine Auswahl zusammengestellt. Los geht's mit unserem Rosé Sprudl, gefolgt vom Terrassenwein Rosé, für alle, die es gerne etwas duftiger und aromatischer mögen. Wer lieber etwas Würze im Glas bevorzugt, greift zum Welschriesling – ideal zu leichten Vorspeisen, frischen Salaten oder einfach zwischendurch. Sauvignon Blanc ergänzt perfekt Gerichte mit Fisch, Meeresfrüchten oder Gemüse. Ein echter Überraschungsgast ist der Cabernet Klassik, leicht gekühlt (ca. 10 °C) - passt er wunderbar zu vegetarischen Speisen, Pizza oder Pasta. Für kräftigere Aromen sorgt unsere Cuvée Rochus (Serviertemperatur ca. 14 °C), ideal zu Gegrilltem oder später zum Nachsitzen mit Zigarre und Käse.

Tipp: Beim Rotwein ist es entscheidend, auf die richtige Trinktemperatur zu achten. Hier darf man vor allem bei wärmeren/heißen Außentemperaturen etwas mutiger sein und auch Rotwein auf Eis legen.

unsere Grillbox



Von unseren Kindern geliebt

Im August 2024 wurde nach einigen Jahren Vorbereitungszeit von der Familie Thaller der Entschluss gefasst, die gesamte Weinbaufläche nach biologischen Maßnahmen zu kultivieren. Somit befinden sich nun alle Weinbauflächen in offizieller, kontrollierter Umstellung und werden mit der Ernte 2027 schlussendlich als biologisch zertifizierte Rebflächen ausgezeichnet. Gerald L. Guschlbauer hat Katharina und Karl Thaller befragt, wie die konkreten Schritte hin zum Bio-Wein ausschauen.

Ihr seid nun am Beginn der Umstellung Eurer Rieden auf biologische Bewirtschaftung. Was wird 2025 von den Jahren davor unterscheiden?
Karl: Die große Umstellung passierte eigentlich im Kopf bereits viel früher. Vieles ist ein Prozess, welcher reifen muss. Man könnte sagen, mit 2018 wurde mit der mechanischen Unterstockpflege (Verzicht auf Herbizide) der Startschuss in den Rebgärten gesetzt, begleitet von der eigenen Kompostierung (Humusaufbau). Nun folgt schlussendlich der letzte große Schritt mit der Ausbringung von ausschließlich biologischen Kontakt-/Netzmitteln im Pflanzenschutz. Mit der biologischen Zertifizierung wird dies dann auch sichtbar gemacht.

Katharina: In der Praxis bedeutet dies, dass wir der Natur immer einen Schritt voraus sein müssen, da lediglich Belagsmittel verwendet werden und somit im Nachhinein durch chemisch-synthetisch hergestellte Mittel eine Infektion nicht mehr eingedämmt werden kann/darf. Somit setzen wir uns noch intensiver mit Weingärten, Klima, Wetterkapriolen und Böden auseinander. Das Risiko und die Arbeitsstunden erhöhen sich hierbei enorm.

Karl: Man ist in diesen 100 Tagen der Vegetation quasi Teil des Weingartens, übernachtet fast dort, um penibel genau die einzelnen Schritte zu setzen.

Warum tut man sich das dann eigentlich an, den höheren Arbeitsaufwand und das höhere Risiko, das im allerschlimmsten Fall ja bis hin zu einem totalen Ernteausfall führen kann?

Karl: Die im konventionellen Weinbau erlaubten Mittel verlieren mittlerweile auch an Wirksamkeit und die Resistenzen werden immer mehr. In der biologischen Bewirtschaftung nutzen wir lediglich Kupfer und Schwefel, um die Rebe vor Infektionen zu schützen. Weiters wird Kompost und bei Bedarf etwas Kalk in unseren Weingärten ausgebracht, um dem Boden das zurückzugeben, was ihm die Reben entzogen haben. Denn erst durch den entsprechenden PH-Wert werden die im Boden gespeicherten Mineralien für die Pflanzen verfügbar. Die Natur soll in einem Kreislauf und in Balance sein!

Katharina: Jede Generation hat ihre Aufgaben zu erfüllen. Wenn man zurückblickt auf die Generation unserer Großeltern, weiter auf jene unsere Eltern und jetzt auf unsere, so hat sich die Bewirtschaftung in Summe und speziell das Pflanzenschutz-Thema unheimlich verändert. Dies hat auch mit einer Lobby der Industrie zu tun. Ich denke, wir Weinbauern müssen uns wieder auf unser wichtigstes Nährmedium, unseren Boden, fokussieren, um der nächsten und nachfolgenden Generation eine gesunde Basis zu übergeben.

Ein weiterer Einwand war der, dass biologisch Arbeitende öfter in die Weingärten fahren müssten und so mit den Traktoren zur Bodenverdichtung beitragen würden.

Karl: Um dem entgegenzuwirken haben wir uns zwei neue Spritzvorrichtungen zugelegt, die zwei Reihen gleichzeitig besprühen und wir so die Böden weniger oft befahren. In besonders steilen Lagen und nach stärkeren Niederschlägen müssen wir gar nicht so selten den Pflanzenschutz sogar zu Fuß mit der Handspritze erledigen. Das auch als Beispiel für den gesteigerten Arbeitsaufwand, der natürlich auch mehr Mitarbeiter:innen verlangt.

Früher ist auch gesagt worden, in der Steiermark gäbe es zu viele Niederschläge, um biologischen Weinbau betreiben zu können.

Katharina: Jedes Weinbaugebiet hat individuelle Herausforderungen. Diese gilt es anzunehmen und aktuelle Chancen zu nutzen. Die Steiermark ist aufgrund der hohen Niederschlagsmengen und der steilen Lagen sicherlich besonders gefordert. Um weiterzukommen, muss man irgendwann die „Extra-Meile“ antreten und gemeinsam den Weg gehen.

Karl: Die letzten Jahre haben gezeigt, dass die Wetterkapriolen immer extremer werden. Gerade im Sommer, mit heftigen Gewittern, hängt viel von der Vorsorge und Geschwindigkeit der Reb-gärtner beim täglichen Arbeiten mit der Natur ab.

Was wird sich geschmacklich bei den fertigen Weinen ändern?

Katharina: Ich denke, im ersten Moment wird man die Veränderung nicht wahrnehmen. Ziel muss es sein, höchstmöglich authentische Weine im Einklang mit der Natur hervor zu bringen und die Stilistik der einzelnen Trauben und Lagen noch feiner herauszuarbeiten. Uns geht es ganz klar um einen sorgsamsten Umgang mit unserem langfristig wichtigsten Gut: der Natur.

Sei dabei

und begleite uns auf unserem Weg zur Bio-Zertifizierung unserer Weingärten im Vulkanland Steiermark.



Auf Social Media sowie unter unserem Blog nehmen wir euch Schritt für Schritt auf dieser Reise mit und geben euch spannende Einblicke rund um unser Wirken für eine nachhaltige Zukunft.



Rosina

ausdrucksstarker Wein vom Marienberg



Der Begriff Terroir spiegelt die Authentizität, sowie all die Besonderheiten einer Riede oder einer ganzen Region wider! Die Reben durchbrechen mit ihrem Wurzelwerk all die Bodenformationen und dringen tief in die Erde ein. Die Intelligenz der Rebepflanze sondiert, speichert und beflügelt Charakterkomponenten und verwandelt sich in einzigartiger Weise. Der Wein nutzt diese Fähigkeit und verleiht der Region ein Gesicht, Ausdruck und Identität, sowie Spaß und Freude! Hier eine kurze Spurensuche am Marienberg mit Altwinzer Koarl Thaller.

Mutter Erde

Ursprünglich kommt der französische Ausdruck Terroir vom lateinischen Wort „terra“, was einfach einmal Erde oder Boden bedeutet. Insofern geht es beim Begriff „Terroir“ zuerst einmal darum, dass unterschiedliche Böden unterschiedliche Eigenschaften aufweisen, die natürlich auch die in ihnen wurzelnden Pflanzen und so auch die Rebstöcke beeinflussen. Je älter nun ein Weinstock ist, desto tiefer reichen seine Wurzeln in den Boden hinein, durchdringen dabei zumeist verschiedene Erdschichten und nehmen aus jeder einzelnen dieser Bodenformationen unterschiedliche Nuancen an Nährstoffen auf, die sich im Idealfall später prägend im Charakter des Weines widerspiegeln. Lehmböden etwa sind kühler als steinige oder sandige, halten dafür das Wasser besser, was sich je nach Jahrgang unterschiedlich auswirkt.

In der Ried Marienberg haben wir es konkret mit einem humosen Oberboden zu tun, darunter finden wir lehmurchetzte Sande, bevor wir auf einen Unterboden mit blauem Lehm (Opok) stoßen. Während letzterer ein guter Wasserspeicher ist und die Rebwurzeln auch mit Mineralstoffen versorgt, sorgen die sandigen sowie fein schottrigen Formationen für eine gewisse Leichtigkeit und wirken als guter Wärmespeicher. Insgesamt ist der Marienberg eine trockenresistente Lage, die im Einklang mit den Winzer:innen für eine verlässliche Vegetation sorgt. Geringe Erträge sorgen so für qualitätsvolle, hochreife Früchte.

Groß- und Kleinklima

Das steirische Vulkanland ist vielerorts von pannonischen als auch mediterranen Einflüssen geprägt. Neben all den kleinklimatischen Besonderheiten und den trocken – heißen Phasen zur Reife, gewährleisten unterschiedliche Mischböden mit kräftiger Struktur gute Wasserführung und sorgen somit für aktive Vegetation. Ausgesuchte Lagen, steilabfallende Rebzeilen sowie ein intensiver händischer Beitrag unserer Rebghärtner:innen sind Garant für wiederkehrende, großartige Traubenqualität!

Biologische Bewirtschaftung

Der Marienberg ist eine nach Süd-Westen ausgerichtete offene Kessellage, welche aus blühenden Obstkulturen in den späten 90iger Jahren zu Wein gewandelt wurde. Die Rebzeilen sind sanft abfallend zur Riegersburg hin ausgerichtet. Die Bewirtschaftung erfolgt mechanisch-biologisch. Begrünte Reihen und Fahrgassen halten die Boden-Erosion hinten und sorgen so auch im gedeihlichen Miteinander von unterschiedlichen Gräsern, Kräutern und Bodennützlingen für einen optimalen Lebensraum. Die Reben wurzeln tief (ca. 5 – 8m) und transformieren so eine Vielzahl an komplexen Inhaltsstoffen in die Früchte. Zusätzlich unterstützt und fördert intensive Handarbeit der Rebghärtner:innen all die hohen Qualitätsansprüche!

Die Kelterung

Die Ernte von physiologisch ausgereiften Trauben, allesamt handverlesen, sowie eine angemessene Kontaktzeit auf der Schale mit anschließender Spontangärung in kleinen Fässern formen so die Stilistik eines besonderen Gewächses. Umfangreiche Verweildauer auf der Fein-Hefe fördert und unterstützt die „Cuvée Rosina“ auf dem Weg zu einem großen WEIN.

Rosina, der Wein

Nebst Weißburgunder-Trauben sind es mehrheitlich Chardonnay-Früchte, welche diesem Wein zugrunde gelegt sind. Die Einzellage Marienberg eignet sich hervorragend zur Kelterung von tiefgründigen Riedenweinen. Perfekt selektionierte, handverlesene Trauben bilden hier die Basis für einen ausbalancierten, komplexen Weisswein mit langem Lagerpotenzial.

Weinbeschreibung

Ein wundervoller Weißwein, der mit seiner Komplexität und Länge zu überraschen weiß. Eine Burgunder-Cuvée mit etwas barocker Erscheinung, die alle Wünsche eines Weinenthusiasten erfüllt. Ein Fruchtkorb voller reifer Früchte, vor allem Apfel und Quitten, die gerne in den Vordergrund treten. Für mich gehört sie zu den idealen Begleitern bei schönem gereiften Alm- oder Bergkäse aus Österreich. Würde Rosina heute ein Resümee ziehen können, wäre sie bestimmt unglaublich stolz, dass ihr Weingarten zum Grundstein einer der markantesten Betriebe im Vulkanland Steiermark geworden ist.

Günther Meindl, Kellermeister & Dipl. Sommelier Hospiz Alm - St. Christoph



Das Heimatshaus von Rosina Schäffer, geb. Krenn, am Tautenberg.

Rosina – die Patin

Rosina Schäffer, geboren 1912, war die Großmutter von Maria Thaller und wohnte auf einer Anhöhe hoch über Söchau. Eine einfache, bescheidene Frau, welche bereits in Jugendtagen beide Elternteile verloren hatte. Mit großer Unterstützung der Nachbarn wuchs Rosina heran und heiratete schließlich mit knapp 20 Jahren Karl Schäffer, welcher später in den Wirren des Krieges 1945 umkommen sollte. Der Ehe entstammen zwei Töchter – Rosina und Maria!



4 Generationen starker Frauen: Rosina Schäffer 1987 mit Tochter Maria Urschler, Enkeltochter Maria Thaller & Urenkeltochter Bettina Thaller (im Bauch) vor ihrem Weingarten in der Riede Marienberg.

Eine Geschichte, die Generationen verbindet

Rosinas Stärke lebt heute weiter – in ihren Töchtern, Enkeltochtern, Urenkelinnen und Ururenkelinnen, die ihren Mut, ihre Herzenswärme und ihr Gespür für das Wesentliche in sich tragen. Die Werte, die sie in Zeiten der Entbehrung und des Umbruchs gelebt hat, sind zu einem unsichtbaren Band geworden, das Generationen verbindet. Wenn wir heute gemeinsam lachen, arbeiten und Neues schaffen, dann spüren wir sie – Rosina, die gastfreundliche Bäuerin vom Tautenberg. Ihr Geist lebt weiter in jeder von uns, in unseren Entscheidungen, unserem Zusammenhalt und in der Liebe zur Heimat. Ihre Geschichte ist unser Fundament, ihre Kraft unser Antrieb.

mehr erfahren ...

Mehr über die Geschichte erfährst du auf unserem Blog!



Rosina Schäffer 1943 mit ihren Töchtern Maria und Rosina sowie ihren Schwestern Hanni und Tini, die Zeit ihres Lebens in Tautenberg bei ihr am Hof verweilten.

Rosina Schäffer hat nahezu 50 Jahre ihre kleine Keuschlerwirtschaft mit heroischer Anstrengung und großen Entbehrungen geführt. Nebst all der Viehwirtschaft säumten Obstkulturen und Direktträgerreben ihre Gärten, woraus damals der legendäre Uhdlerwein gekeltert wurde.

Oma-Rosina war eine starke, intelligente Frau mit viel Gespür, guter Laune und großem Herzen. Rosina zur Ehre und Würde und aus großem Respekt, trägt diese Cuvée „Rosina“ ihren Namen. Rosina, ein charakterstarker Wein – zu Ehren einer außergewöhnlichen Frau!



4 Generationen: Maria Urschler, geb. Schäffer 2025 mit ihrer Tochter Maria Thaller & ihren Enkeltochtern Bettina, Katharina, Michaela, Victoria, Alexandra & Schwieger-tochter Andrea sowie den Urenkelinnen Marie-Theres, Magdalena & Josephine.





Geniessen für den guten Zweck

Gemeinsam tauchen Bettina Thaller, Renate Zierler & Martina Löwe das Weinschloss zugunsten der Österreichischen Krebshilfe in Farbe.

Unter den Farben des Regenbogens vereinen wir den kulinarischen Genuss, gute Gesellschaft & den Gedanken der Solidarität mit Krebspatient:innen. Spitzenköch:innen aus ganz Österreich kreieren dabei außergewöhnliche Gerichte, während Winzer:innen, Produzent:innen & Künstler:innen dieses besondere Erlebnis abrunden.

Charity Event im Weinschloss Thaller: Am Sonntag, dem 17. August 2025, erstrahlt das Weinschloss in den Farben des Regenbogens – ein Symbol für Hoffnung, Vielfalt & Solidarität. Unter dem Motto „Das Leben ist bunt – so wie wir!“ laden Renate Zierler, Bettina Thaller & Martina Löwe mit prominenten Unterstützer:innen wie Martina Hohenlohe, Silvia Schneider, Eveline Wild & Sonja Rauch zum besonderen Charity Event zugunsten der Österreichischen Krebshilfe ein.

12 Spitzenköche & einzigartige Kulinarik Freut euch auf ganz besondere Gerichte inspiriert von den Farben des Regenbogens aus allen neun Bundesländern.

Steiermark: Stefan Eder, Werner Gschiel & Johannes Neumann

Burgenland: Jürgen Csencsits

Wien: Heinz Hanner

Niederösterreich: Bernhard Zimmerl

Oberösterreich: Klemens Gold

Kärnten: Hubert Wallner, Stefan Lastin

Salzburg: Edgar Erlacher

Tirol: Marco Gatterer

Vorarlberg: Heino Huber

Edle Weine, würziges Bier & Hochgeistiges

Diese Winzer:innen aus dem Vulkanland Steiermark sorgen für die perfekte Weinbegleitung: Weingut Frühwirth, Weingut Gollenz, Weingut Hutter, Weingut Krispel, Weingut Müller, Weingut Pfeifer, Weinhof Scharl, Weinhof Ulrich, Weinschloss Thaller, Weingut Winkler-Hermaden, Weingut Fischer & Weingut Kobatl. Aus der Weststeiermark ergänzt das Weingut Weber die erlesene Auswahl. Alois Gratzler braut für diesen Anlass ein spezielles Kräuterbier. David Gölles sorgt mit Gin, Rum & Whiskey für den krönenden Abschluss & kreiert einen eigenen Regenbogen-Cocktail.

Save the date
17. August 2025

Sichere Dir jetzt Dein Ticket für dieses einzigartige Charity Event!

Weitere Partner:innen

Die Bäckerei Altenburger sorgt für Brot. Die Vulcano Schinkenmanufaktur ist mit regionalen Spezialitäten dabei. Herbeus unterstützt mit Micro Greens. Auf dem Ofyr wird mit Holz von der Kaminholz GmbH ordentlich eingeheizt.

Süße Kreationen

Für süße Kreationen aus Konditorei & Patisserie sorgen Eveline Wild, Brigitta Schickmaier, Michaela Thaller & Dominik Fitz.

Ein buntes Rahmenprogramm

Verena Schneider & Clara Ploder führen gemeinsam durch diesen bunten Tag. Knöpferstreich, Allessa sowie DJ Chris Kent sorgen für den passenden Sound. Tanzshow von Connecting Arts mit Theresa Ritter, Auftritt der Fetznplattler mit Schürzenliebe by Sabine Linke. Wundervoll gestaltet wird das Weinschloss von Blumen Preinsperger. Rene Strasser & Moving Stills fangen diesen besonderen Tag ein.

Prominente Unterstützer:innen

Kabarettist Martin Kosch, Sportler Matthias Göth, Kabarettist Gerald Fleischhacker, Rennfahrerin Corinna Kamper, Profi-Tänzer Danilo Campisi, Schauspieler Christian Dungal & Gernot Haas, Univ. Prof. Dr. Thomas Brunner & Doz. Dr. med PhD. Josip Joachim Grah und viele mehr.

Gemeinsam Solidarität zeigen

Jede Farbe des Regenbogens steht an diesem Tag für Solidarität mit Krebspatient:innen und deren Familien. Der Reinerlös des Events geht direkt an die Österreichische Krebshilfe.



Taste the Race

Wein, Kulinarik und Skisport haben sich wieder einmal auf genussvolle Weise vereint. Ein großes Dankeschön an Skilegende Michael Walchhofer aus Zauchensee, der als Weinpate für den Taste the Race III – dem offiziellen Nightrace-Wein – fungiert hat. Der Reinerlös der limitierten Edition unterstützt den heimischen Ski-Nachwuchs – eine Herzensangelegenheit!

Save the date
23. September 2025

Sichere Dir jetzt Dein Ticket für die Präsentation des TASTE THE RACE IV



Mit ihrer herzlichen Art dürfen wir Vivien bereits das 3. Jahr bei uns im Service-Team willkommen heißen. Danke für dein Engagement für unsere Gäste.



Bereits seit über 8 Jahren ist Mojca eine große Bereicherung für unser gesamtes Team. Seit einigen Jahren rockt sie in der Buschenschank die Küche.



Als Praktikantin vor einigen Jahren hineingeschnuppert, komplettiert Magdalena mit ihrer umsichtigen Art bereits das zweite Jahr unser Service-Team.

Team Thaller

Mit viel Hingabe sorgt unser Team tagtäglich dafür, dass jeder Besuch für euch zu einem besonderen Erlebnis wird. Hier möchten wir einige dieser wundervollen Menschen vor den Vorhang holen & DANKE für ihr großartiges Engagement sagen! In der nächsten Ausgabe lernt ihr noch mehr dieser Herzensmenschen kennen!



Bereits seit 7 Jahren bereichert Daniel unser Sales-Team und sorgt dafür, dass ihr immer rechtzeitig ein gutes Flascherl Wein zuhause oder im Wirtshaus habt!



Auch Julian hat als Praktikant gestartet & komplettiert seit 2 Jahren unser Service-Team & bereitet mit seiner zuvorkommenden Art besondere Momente bei uns.



Seit über 5 Jahren ist Stefan bei uns im Weinbau tätig & schafft mit viel Handarbeit gemeinsam mit unserem Team in den Rebgräten das Fundament für große Weine.



Events 2025

- 22. März Frühlingserwachen
- 28. März Dinner & Musical
- 29. März Dinner & Musical
- 04. April Buschenschank Opening
- 10. April Lions Charity Gala
- 24. April Tradition trifft Kuchl
- 10. Mai Schloss-Ball Rotary Club
- 11. Mai Menü zum Muttertag
- 18. Mai Stars im Weinschloss
- 22. Mai Maibock
- 08. Juni Pfingstmatinée / Mittagessen
- 15. Juni Menü zum Vatertag
- 03. Juli Klassik & Dinner
- 14. Juli Dinner & Musical
- 15. Juli Dinner & Musical
- 07. Aug. Menü zur Rosina
- 17. Aug. Köche kochen für die Krebshilfe
- 18. Sept. Klassik & Dinner
- 23. Sept. Taste the Race
- 25. Okt. Gourmetfestival
- 07. Nov. Mystery Musical Dinner
- 08. Nov. Mystery Musical Dinner
- 14. Nov. Genuss-Herbst
- 15. Nov. Genuss-Herbst
- 29. Nov. Weihnachten Dahoam
- 08. Dez. Weihnachten mit Ernst
- 20. Dez. Advent Zauber

Save the date

TÄGLICH GEÖFFNET!

Größlerei und Abhofverkauf:
MO - SA 9:00 Uhr bis 17:00 Uhr
SO & feiertags 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Buschenschank:
04. April bis 19. Juli 2025
21. August bis 31. Oktober 2025
DO | FR | SA ab 13:00 Uhr

Führungen | Verkostungen | Events
– Nach Vereinbarung +43 3387 29 24



Gebietswein

Welschriesling 2024

Der perfekte Sommer-Jausen-Wein. Grüne Äpfel, gepaart mit feiner Zitrusfrucht, strömen in deine Nase und ergänzen das quietschvergnügte Säurespiel am Gaumen. Süffig, mit steiler Trinkklaune!

12,5 % Vol. € 9,00

Weissburgunder 2024

Ich bin der Party-Tiger bei uns am Hof. Fruchtiglebendige Struktur, leichtfüßig & finessereich, mit viel Harmonie am Gaumen. Begleite gerne festliche Ereignisse und feine Mahlzeiten.

12 % Vol. € 10,00

Muskateller 2024

Goldgelb & blitzsauber sind meine Früchte zur Kelterung geeilt. Der Duft nach Pfirsich & Zitronenmelisse entsteigt den Fruchtschalen. Elegant & schwerelos mit großem Trinkvergnügen.

12 % Vol. € 14,00

Sauvignon blanc 2024

Als besondere steirische Spezialität bin ich zu werten. Feine Stachelbeer- & Grapefruitaromatik flutet die Nase. Ordentlich Würze & ein Hauch an Exotik verfeinern am Gaumen. Als Begleiter zu Fisch & hellem Fleisch Sorge ich für genussvolle Momente. Wie wär's mit uns Zwei?

12,5 % Vol. € 14,00

Ortswein

Riegersburg Chardonnay 2023

Ich habe eine ordentliche Entwicklung auf der Feinhefe hingelegt. Feiner Duft nach reifen Birnen, geschmeidig & ausgewogen, mit feiner Balance & Länge. Eine Gaumenfreude!

13 % Vol. € 15,00

Magnum: € 34,00

Riedenwein

Ried vom Schloss

Sauvignon blanc 2022

Das Winzerhandwerk gepaart mit den alten, ehrwürdigen Reben am Schloss erschaffen hier einen Wein mit enormem Potential. Spontan vergoren in gebrauchten Fässern & langer Verweildauer auf der Feinhefe verleihen Eleganz, Länge & Würze. Großes Lagerpotenzial!

13,5 % Vol. € 26,00

Magnum: € 56,00

Cuvée Rosina 2021

Ich bin eine Vermählung aus Weissburgunder & Chardonnay-Trauben vom Marienberg. Feine Anklänge von Honignoten & Kakaobohnen fluten die Nase. Ein langes Verweilen auf der Feinhefe in kleinen Fässern verleihen mir einen ausdrucksstarken, kompakten, langanhaltenden Gaumen. Gerne begleite ich gereiften Käse.

13,5 % Vol. € 22,00

Magnum: € 48,00



VULKANLAND STEIERMARK

Roséwein

Rosé 2024

Ich bin der Terrassenwein unter uns. Pink erscheine ich im Glas. Intensiver Duft nach Waldhimbeeren flutet die Nase. Federleicht & animierend – der Spaß kann beginnen!

12 % Vol. € 10,00

Schaumwein

Rosé Sprudl 2024

Mit dem Duft nach frischen Waldhimbeeren steige ich in die Nase. Bin mit feiner Kohlensäure, Charme & Lebenslust ausgestattet. Zum Aperitif & für gesellige Runden; federleicht & trinklustig.

11,5 % Vol. trocken € 12,00

Muskateller Sprudl 2024

Ich zeige mich gerne am Beginn von feierlichen Anlässen. Der Duft von Zitronenmelisse mit zarten Holunderblüten steigt aus dem Glas. Ich versprühe pures Vergnügen am Gaumen.

11,5 % Vol. extra trocken € 15,00

Eruption Brut Reserve 2021

Ich bin ein edler Begleiter für besondere Ereignisse. Traditionelle Flaschengärung – 24 Monate Hefelagerung. Reife Birnenfrucht, gepaart mit Apfel- & Nussaromen. Feine, cremige Perlage – mit ordentlich Länge am Gaumen.

12 % Vol. brut € 32,00

Magnum: € 69,00

Blanc de Cabernet Grand Reserve 2016

Cabernet Sauvignon – Früchte im Vulkanland gewachsen – sanftmütig entsaftet, zu Wein veredelt und mittels Methode Champenoise geadelt! Köstlich – pure Lust, Leidenschaft am Leben, ein Hauch von Freiheit & Faszination. 60 Monate Hefelagerung.

12,5 % Vol. extra brut € 48,00

Magnum: € 112,00

Klassisch in Rot

Zweigelt 2023

Ich bin der nationale Klassiker. Duft nach süßen Herzkirschen steigt in die Nase. Seidig weich am Gaumen, zeitlos, mit viel Trinkvergnügen für jegliche gesellschaftliche Auseinandersetzung!

12,5 % Vol. € 10,00

Cabernet Sauvignon 2022

Meine Nase versprüht feinen Duft nach Ribisel. Am Gaumen präsentiere ich mich mit eleganter Textur und feiner Würze. Ich bin der perfekte „Nudelwein“ sowie solo ein edler Zeitgenosse.

12,5 % Vol. € 14,00

Raritäten & Großflaschen

Bitte um persönliche Kontaktaufnahme!

Reserve

Zweigelt 2019

Tief dunkles Rubinrot mit schmaler violetter Randaufhellung erstrahlt im Glas. Feine dunkelbeerige, kühle Aromatik strömt in die Nase. Saftige Weichselaromen mit zarter Bitterschokolade, umwoben von weichem Tannin am Gaumen. Elegant, mit wunderbarem Trinkfluss!

13 % Vol. € 16,00

Cabernet Sauvignon 2018

Die pannonischen Winde sowie kühlen Nächte der Alpen rund um das Schloss prägen meine elegante, feine Cassis-Aromatik in der Nase. Meine kleinen Beeren sorgen für ein würziges, kerniges Tannin, mit langem Nachhall. Für Rotweinfreaks ein wohliger Geselle!

14 % Vol. € 20,00

Magnum: € 44,00

Premium Reserve

Rochus 2019

Als „Flaggschiff“ am Hof bin ich ein Geschwister-Mix aus ME, CS & ZW. Gemeinsam sind wir eine charmante Cuvée mit feiner Dörrfrucht, ummantelt von samtigem Tannin, schöner Länge & ordentlich Lagerpotenzial. Die perfekte Begleitung zum Festtagstisch!

13,5 % Vol. € 22,00

Magnum: € 48,00

Moarhoch 2019

Ich bin mit CS, ME, CFr ein klassischer steirischer Bordeaux-Blend! Kompakt mit feiner Minze & Cassis in der Nase, viel Stoff am Gaumen, mit festem Tanninern; facettenreich, mit großem Lagerpotenzial.

14,5 % Vol. € 22,00

Magnum: € 48,00

Shiraz 2019

Viel Zeit verweilte ich im kleinen Fass & konnte so festes Tannin mit edler Kräuterwürze ideal verschmelzen. Schwarzgedeckter Farbkern, elegant & ausdrucksstark mit ordentlich Länge.

14 % Vol. € 24,00

Magnum: € 52,00

Eruption ROT 2019

Ich bin eine Essenz von hochreifen, selektiven Zweigeltfrüchten aus der „Riede Gallerin“. Eine lange Verweildauer in kleinen Fässern verleiht mir betörende Fruchtaromen & ewig anhaltenden Tiefgang. Großes Lagerpotenzial!

14,5 % Vol. € 29,00

Magnum: € 62,00

Taste the Race IV

6er Holzkiste zur Subskription: **€ 252,00**
Auslieferung im Dezember 2025

Ab 18 Flaschen
versandkostenfrei in Österreich!



Produziert nach den Richtlinien des Österreichischen Umweltzeichens Druckhaus Scharmer, UW-Nr. 950

Impressum: Herausgeber, Medieninhaber & Redaktion: Weinschloss Thaller | Layout: Victoria Thaller | 8263 Maierhofbergen 24 | +43 3387/2924 office@weinschloss-thaller.at | Fotos: Sarah Raiser (1), Karl Schrotter (9), Prontolux (10), Rene Strasser (2), Victoria Thaller (1), Archiv (4)